

Månedens opskrift:

Wasabi Oysters



Østers er et perfekt bud på en starter til din næste stund med champagne. Agurkesalat med wasabi, og små citronperler dertil, vil skabe fest i din mund kombineret med den mineralske smag fra østersen.

Du får her min opskrift på "Wasabi Oysters" til 2 personer:

8 østers - jeg har her brugt "Perle Blanchés"

50 gr citron perler - til topping

1 skiveskåret frisk, økologisk citron - til topping

frisk timian - til topping

Agurkesalat med wasabi:

200 gr revet agurk

1 knust fed hvidløg

10 gr wasabi paste

1 dl creme fraiche 38%

2 tsk mayonnaise

salt/peber

Start med at lave din Agurkesalat. Jeg river agurken, så jeg får brede, lange stykker. Du kan også bare rive den på et rivejern. Pres væden ud af agurken med køkkenrulle. Rør nu øvrige ingredienser sammen i en skål, tilsæt agurk til sidst, og smag til med wasabi, salt/peber. Wasabi må ikke være overdøvende. Sæt den på køl og trække i mindst 1 time.

Åbn nu dine østers. Den dybe ende skal vende nedad – og du skal bruge en østerskniv til dette. Find "hængslet", pres ned til du mærker den slipper i et fast tryk med kniven, og løsn østersen.

Anret dine østers fx på isterninger, og top af med agurkesalaten, citronperler og frisk dild. Blinis er også et godt match hertil.

Velbekomme & à bientôt!

Se flere opskrifter på www.mamabrown.dk

Mama
Brown